

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- 5.1.1 Terdapat pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap kadar serat pangan beras analog tepung umbi garut. Rata rata kadar serat pangan meningkat seiring penambahan konsentrasi.
- 5.1.2 Tidak terdapat pengaruh nyata dari penambahan tepung kacang merah terhadap kadar amilosa beras analog tepung umbi garut.
- 5.1.3 Tidak terdapat pengaruh nyata dari penambahan tepung kacang merah terhadap kadar amilopektin beras analog tepung umbi garut.
- 5.1.4 Terdapat pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap kadar air beras analog tepung umbi garut, seluruhnya telah memenuhi standar SNI yakni maksimal 14%.
- 5.1.5 Terdapat pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap WHC beras analog tepung umbi garut, dimana peningkatan konsentrasi tepung kacang merah terbukti menurunkan WHC.
- 5.1.6 Terdapat pengaruh nyata penambahan tepung kacang merah terhadap karakteristik sensoris aroma beras analog tepung umbi garut.
- 5.1.7 Terdapat pengaruh nyata penambahan tepung kacang merah terhadap karakteristik sensoris tekstur beras analog tepung umbi garut.
- 5.1.8 Terdapat pengaruh nyata penambahan tepung kacang merah terhadap karakteristik sensoris kesukaan keseluruhan beras analog tepung umbi garut.
- 5.1.9 Tidak terdapat pengaruh nyata penambahan tepung kacang merah pada parameter kenampakan beras analog tepung umbi garut.
- 5.1.10 Tidak terdapat pengaruh nyata penambahan tepung kacang merah pada parameter citarasa beras analog tepung umbi garut.
- 5.1.11 Perlakuan F2 (proporsi tepung kacang merah 15%) direkomendasikan sebagai formulasi terbaik karena memberikan peningkatan kadar serat pangan secara signifikan (7,84%), dapat memenuhi klaim “tinggi serat pangan”, selain itu juga memiliki kadar air terendah yakni 8,08% yang sangat aman untuk daya simpan.

5.2 Saran

5.2.1 Bagi Peneliti Selanjutnya

- 5.2.1.1 Disarankan bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan pengujian Indeks Glikemik (IG) secara laboratorium maupun uji *in vivo* untuk membuktikan secara nyata efektivitas produk dalam mengendalikan kadar gula darah
- 5.2.1.2 Disarankan bagi peneliti selanjutnya untuk memodifikasi formulasi agar mencapai rasio amilosa-amilopektin 0,517–0,592 yang belum terpenuhi pada penelitian ini. Beras dengan rasio tinggi ini lebih lambat dicerna, sehingga sangat direkomendasikan untuk penanganan Diabetes Mellitus tipe 2.